

... > Menüart > Beilage

## Cremige Polenta



 **Druck**

 **Teilen**

 **Speichern**

 **3.96** (25 Bewertungen)

 **18** Kommentare

 15 Min.  simpel  17.11.2005  214 kcal

---

**Weitere Rezepte - genauso gut!**

---

## Zutaten

4



Portionen

125 g Maisgrieß

60 g Parmesan

1 EL Butter, kalt

500 ml Wasser

Salz

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
214	7,39 g	10,13 g	23,09 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 15 Minuten

Für die Polenta das Wasser mit 0,5 TL Salz aufkochen. Unter ständigem Rühren den Maisgrieß nach und nach hinein geben. Den Brei wieder aufkochen, dann bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten garen. Den Parmesan reiben und zum Schluss mit der Butter in die Polenta rühren. Diese nochmals mit Salz abschmecken.

## Rezept von

Der\_Chefkoch

**Weitere Rezepte von Der\_Chefkoch**

**Mehr >**

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

### Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

07.01.2021 14:27

schaech001

Hallo,  
ich habe mich ans Rezept gehalten, auch etwas mehr Wasser gebraucht, und es war sehr lecker. Aber für meinen Geschmack eine zu kleine Portion...für mich wäre das Rezept eher was für 2 Personen.

Liebe Grüße  
Christine

**Antworten**

---

16.07.2020 19:26

Mütze31

Hallo,  
Ich finde das Rezept große Klasse, habe es schon so oft gemacht! Insbesondere zusammen mit Kaninchen in Weißwein. oder zusammen mit gebratenen Pilzen

Zusammen mit Rahmenten in Weißwein, oder zusammen mit geräucherter Fleisch-  
und grünen Bohnen... Und je nachdem, was für Käse ich noch so da habe,  
schmeiße ich noch einiges dran.. Frischkäse, körniger Frischkäse, Emmentaler...  
alles gut :P  
Liebe Grüße :)

**Antworten**

---

06.01.2020 18:08

Joisy210

meine erste Erfahrung mit Polenta. auf Grund der Kommentare habe ich gleich  
etwas mehr Wasser genommen und es hat gut gepasst, war ruck zuck fertig.  
hatte noch geriebenen Cheddar, weshalb ich Parmesan durch diesen ersetzt  
habe. mir hat es ganz gut geschmeckt. danke fürs Rezept.

**Antworten**

---

21.08.2019 19:43

umsicht

Ich habe mich beim Nachkochen geärgert, da ich eigentlich nur das  
Mengenverhältnis für eine Polenta, die nicht schnittfest wird, gesucht habe. Das  
ist bei diesem Rezept nicht der Fall: Bereits 2 Minuten, nachdem der Maisgrieß  
eingerührt wird, ist die Polenta soweit am Andicken, dass ganz sicher keine  
cremige Polenta entsteht. Also habe ich noch gut 100 ml. Flüssigkeit (halb Milch,  
halb Wasser, wie schon zu Anfang) hinzugegeben. Sieht damit schon besser aus.  
Außerdem habe ich beim Aufkochen ein Lorbeerblatt hinzugefügt, das gibt  
zusätzlich Geschmack.

**Antworten**

---

10.03.2018 04:35

Watzfrau

Die Polenta war heute Beilage zum Osso Buco und sie war das Tüpfelchen auf  
dem i !

**Antworten**

---

---

---

27.09.2011 12:00

knusperantin

habs gerade gemacht, es ist sehr fein geworden. ich hatte allerdings leider keinen parmesan, also habe ich gouda genommen. es hat in einem cremigen, sehr feinen knödel geendet, was aber auch nicht weiter tragisch war. frisch gemahlener schwarzer pfeffer macht sich toll drauf!

**Antworten**

---

19.02.2011 21:57

bettyboo15

Habe das Rezept heute ausprobiert und fand es sehr gut!!!  
Danke!

**Antworten**

---

24.10.2010 20:48

**Gelöschter Nutzer**

Hab ein bisschen mehr Wasser zufügen müssen, damit es cremiger wurde.. aber ansonsten echt super lecker!! :)

**Antworten**

---

04.03.2009 12:42

Karinasaal

Habe heute dein rezept gekocht., und kann sagen einfach toll.  
Habe dazu chilly-hackfleischküchlein gereicht mit gedünstenden gemüseallerei.  
Leeeeeeckkkker  
LG windrose

**Antworten**

---

26.07.2006 02:09

Hely01

Ich hatte keinen Parmesan im Haus, Cheddar geht auch oder anderer Reibkäse.  
Ein gutes, einfaches Rezept. Vielen Dank!

LG Hely

**Antworten**

---

## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter



[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[bowls rezepte](#), [caesarsalat rezepte](#), [feuertopf rezepte](#), [kabeljafilet rezepte](#),  
[kräuterbutter-ohne-knoblauch rezepte](#), [muffinsrezept rezepte](#), [rotzungenfilet rezepte](#),  
[schweinerücken rezepte](#), [sommerabend rezepte](#), [weiskohl rezepte](#)

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH